

# 餐具出租 康辉餐具消毒 广西餐具出租

产品名称	餐具出租 康辉餐具消毒 广西餐具出租
公司名称	南宁市康辉餐具消毒服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广西南宁市北湖村二队
联系电话	13878105125

## 产品详情

外出就餐时，如何辨别不合格消毒餐具？

一看：看外面的塑封膜是否干净，如果膜上杂质很多，则有可能是废塑料重复使用，还要看生产信息(厂址、联系电话、产品保质期等)是否齐全。

二闻：打开塑封后，闻闻是否有刺鼻气味，餐具出租，如果是用洗衣粉等清洁液清洗的，出租消毒餐具，会有较强的气味残留，如果油脂残留也会有不良气味。

三摸：用手摸一下餐具，如果有水、涩的情况，则可能是油污没洗干净。

然而，广西餐具出租，要吃得放心，最行之有效的方法还是自备餐具，起码在店家不提供一次性餐具的清洗下自备筷子。之二是准备酒精消毒棉纸，当对餐具不放心时，用酒精棉纸把餐具擦一遍，以达到较满意的消毒效果。

## 餐具消毒常用方法

- 1、煮沸消毒:将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2-5分钟。
- 2、蒸汽消毒:将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100 时，消毒5-10分钟;用锅加水煮沸后产生大量蒸气消毒餐具，效果也很好，不会使餐具挂上水碱，也是很好的消毒方法之一。
- 3、烤箱消毒:如红外消毒柜等，温度一般在120 左右，消毒15-20分钟。
- 4、浸泡消毒 不耐高温的餐具，特别是啤酒具等会遇热爆裂、变形等，可使用漂白、氯亚明等消毒液浸

泡。浸泡时一定要注意药液必须没过餐具;药液浓度要按规定要求，如漂白用0.5%澄清液;浸泡时间要充足，一般需15~30分钟;浸泡后再用清水冲洗干净，用流动水冲洗。

消毒餐饮具卫生是否达标一直备受市民关注。为客观反映消毒餐饮具卫生状况，使消费者在知情的前提下做出消费选择，市卫计局已将2015年度餐具饮具卫生监督检查结果向社会进行了公示，从今年1月1日起，经市卫生监督所监督检查的合格单位，酒店餐具出租，其集中消毒的餐饮具外包装上都要印上“卫生监督合格标志”。

我市消毒餐饮具外包装上必须标识单位名称、地址、联系电话、生产日期、保质期等内容，市民在使用消毒餐饮具时发现不符合要求的，可进行投诉、举报。

餐具出租-康辉餐具消毒(在线咨询)-广西餐具出租由南宁市康辉餐具消毒服务部提供。南宁市康辉餐具消毒服务部(www.nnkanghui.com)是广西南宁,宾馆、餐饮的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在康辉餐具消毒领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创康辉餐具消毒更加美好的未来。